SAMSUNG

คำแนะนำการใช้งานและคู่มือปรุงอาหาร

เตาปรุงอาหารแบบด่วน



FQ159ST-B

FQ159UST-B

คู่มือผู้ใช้

สารบัญ

TH

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเตาปรุงอาหารแบบด่วนของ SAMSUNG

คู่มือผู้ใช้นี้ประกอบด้วยคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ และข้อมูลที่จำเป็นในการใช้และบำรุงรักษาเตาปรุงอาหารแบบด่วนของคุณ

ก่อนที่จะใช้เตาปรุงอาหารของคุณ โปรดอ่านข้อมูลทั้งหมดในคู่มือนี้ และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

ที่ปกด้านในจะมีคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว เพื่ออำนวยความสะดวกในการค้นหา

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการรับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาปรุงอาหารขณะที่เปิดประตู หรือแก้ไขดัดแปลงล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักประตู) หรือสอดสิ่งใดลงในช่องของล็อคไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามวางวัตถุใดๆ ระหว่างประตูเตาอบและผนังด้านหน้า หรือให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดสะสมอยู่ที่พื้นผิวซีล รักษาความสะอาดของประตูและซีลประตู โดยเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าหมาดและตามด้วยผ้าแห้ง

(c) ห้ามใช้งานเตาอบถ้าเกิดความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมบำรุงโดยช่างซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่มีความชำนาญและได้รับการฝึกอบรมโดยผู้ผลิตเท่านั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประตูต้องปิดอย่างเหมาะสมและไม่มีความเสียหายกับ:

(1) ประตู ซีลประตู และพื้นผิวของซีล

(2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม) หรือ

(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแก้หรือซ่อมบำรุงเตาอบ โดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ช่างซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่มีความชำนาญและได้รับการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

TH

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะปรุงอาหารหรือของเหลวในเตาอบของคุณ โปรดพิจารณาข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เป็นโลหะขณะที่ใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   <u>สาเหตุ</u> อาจเกิดประกายไฟและอาจทำให้เตาอบเสียหาย
2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โหล ภาชนะที่ปิดสนิทหรือเป็นสุญญากาศ เช่น) ขวดอาหารทารก
   - อาหารที่ปิดสนิท เช่น) ไข่ ถั่วทั้งเปลือก มะเขือเทศ

   <u>สาเหตุ</u> แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก

   <u>เคล็ดลับ</u> เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน
3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   <u>สาเหตุ</u> ผนังของเตาอาจเสียหาย

   <u>เคล็ดลับ</u> วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟหากคุณบังเอิญใช้เตาไมโครเวฟในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่
4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   <u>สาเหตุ</u> ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา
5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

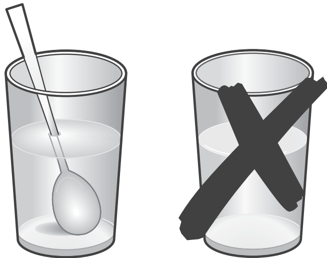
   <u>สาเหตุ</u> ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน
6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   <u>สาเหตุ</u> ผนังของเตาอบอาจร้อนจนลวกได้ หลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แม้ว่าจะไม่มีลักษณะให้เห็นว่ามีความร้อนสูงก็ตาม อย่าให้สารไวไฟสัมผัสกับด้านในของเตาไมโครเวฟ โปรดรอให้เตาเย็นลงก่อน
7. ในการลดอันตรายจากไฟที่อาจเกิดขึ้นในช่องด้านในของเตาอบ
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - หากมีควันไฟ อย่าเปิดประตูเตาอบทันที และปิดเครื่องหรือถอดสายไฟออกจากที่เสียบ

TH

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารกด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟ

- กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ
- คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น



- เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวก คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่นร้อน
- ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
  * จุ่มมือในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
  * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
  * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
- **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
- **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
- ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้า ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย

- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
- ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

สาเหตุ ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

- ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

สาเหตุ เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้ผนังเซรามิคของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12. ขณะที่เครื่องทำงาน อาจมีเสียง “คลิก” เกิดขึ้น โดยเฉพาะเมื่อละลายอาหารแช่แข็ง

สาเหตุ เมื่อมีการเปลี่ยนระดับไฟฟ้าของเครื่อง อาจมีเสียงดังขึ้น ซึ่งเป็นอาการปกติ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

TH

13. เมื่อมีการใช้งานไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย หลังจากที่พักการทำงานเป็นเวลา 30 นาที คุณจะสามารถใช้เตาได้อีกตามปกติ
    - คุณไม่ต้องตกใจหากเครื่องไมโครเวฟยังทำงานหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว

<u>สาเหตุ</u> ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาให้ระบายอากาศเป็นระยะเวลาประมาณ 5 นาที หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว เพื่อระบายความร้อนของชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ “0” กะพริบสี่ครั้ง จากนั้นจะส่งเสียงหนึ่งครั้งต่อนาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ

ห้าม มิให้ปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรงใช้หรือเล่นเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และห้ามมิให้ปล่อยเด็กไว้ตามลำพังเมื่ออยู่ใกล้เตาไมโครเวฟขณะที่มีการใช้งาน ห้ามเก็บหรือซ่อนของที่เด็กสนใจไว้ใกล้หรือเหนือเตาไมโครเวฟ

คำเตือน

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

คำเตือน

ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

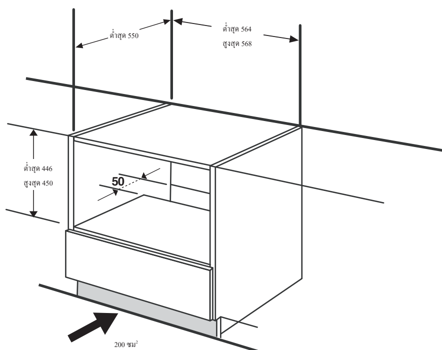
โปรดรีไซเคิลหรือทิ้งวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์นี้อย่างมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

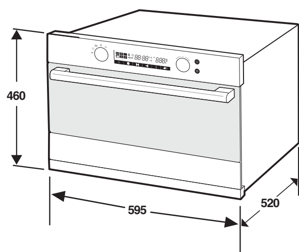
โปรดติดต่อหน่วยงานในพื้นที่เกี่ยวกับวิธีการทิ้งผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม

การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

TH

- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะกับการใช้งานในสภาพแวดล้อมเชิงพาณิชย์
- โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มา และโปรดทราบว่าอุปกรณ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งโดยช่างที่มีความชำนาญ
- อุปกรณ์นี้มีปลั๊ก และต้องได้รับการเชื่อมต่อกับเต้าเสียบที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้องเท่านั้น การติดฟิวส์ต้องมีขนาด 16 แอมป์ (เบรกเกอร์วงจรขนาดเล็กชนิด L หรือ B เท่านั้น)
- ในกรณีที่ต้องมีเต้าเสียบใหม่ จะต้องติดตั้งและเดินสายไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญเท่านั้น ถ้าไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กได้หลังจากการติดตั้ง จะต้องมีอุปกรณ์ตัดวงจรทั้งสองขั้ว ณ ที่ติดตั้ง โดยมีหน้าสัมผัสห่างกันอย่างน้อย 3 มม.
- ห้ามใช้ตัวแปลง สายไฟฟ้าสำหรับต่อ เนื่องจากกระแสไฟฟ้าโอเวอร์โหลดอาจทำให้เกิดไฟไหม้
- **เสียบสายไฟ**
  เมื่อต่อสายไฟของอุปกรณ์เป็นครั้งแรก ไฟสัญญาณทุกส่วนจะสว่างเป็นเวลา 3 วินาที
  หลังจาก 3 วินาที ตัวเลข 12:00 จะกะพริบในจอแสดงผล เพื่อให้คุณเลือกนาฬิกา

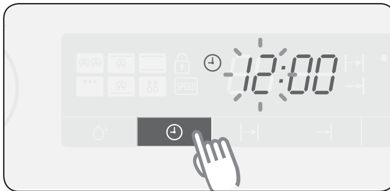




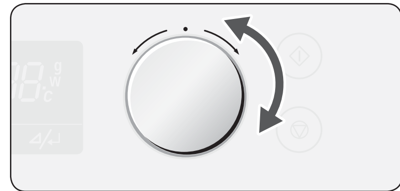
การตั้งเวลา

เมื่อเสียบปลั๊กเป็นครั้งแรก จอแสดงผลจะสว่าง หลังจากผ่านไปสามวินาที สัญลักษณ์นาฬิกาและ “12:00” จะกะพริบในจอแสดงผล

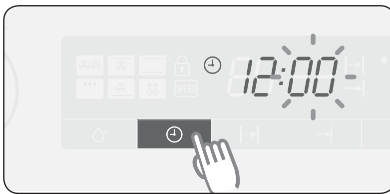
การตั้งเวลา



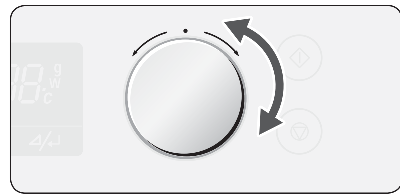
1 กดปุ่ม **นาฬิกา** ตัวเลข “12” จะเริ่มกะพริบ



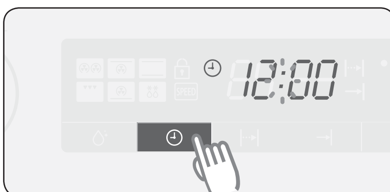
2 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อตั้งชั่วโมง



3 กด **นาฬิกา** ตัวเลข “00” จะเริ่มกะพริบ

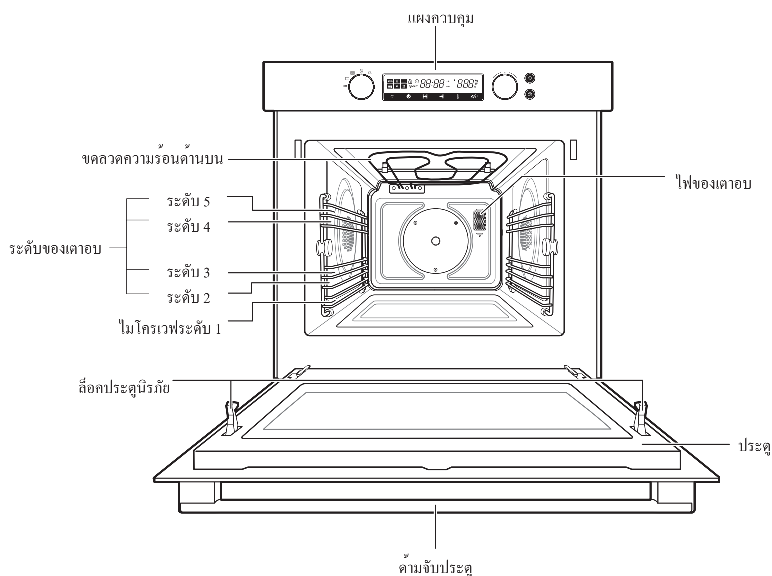


4 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อตั้งนาที



5 กด **นาฬิกา** อีกครั้ง นาฬิกาจะตั้งเวลาภายในเวลา 5 วินาที

คุณสมบัติเตาอบ

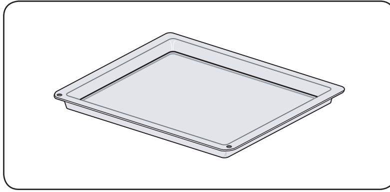


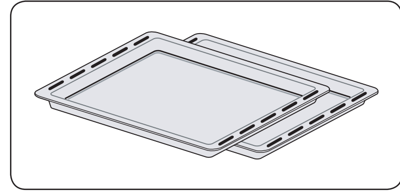
หมายเหตุ

- ระดับของชั้นจะเริ่มต้นจากด้านล่างขึ้นสู่ด้านบน
- ระดับ 4 และ 5 นั้นจะใช้สำหรับฟังก์ชันการย่างเป็นหลัก
- ระดับของไมโครเวฟจะใช้สำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟเป็นหลัก
- โปรดอ่านคู่มือการปรุงอาหารในคู่มือนี้เพื่อพิจารณาระดับของชั้นที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

อุปกรณ์เสริม

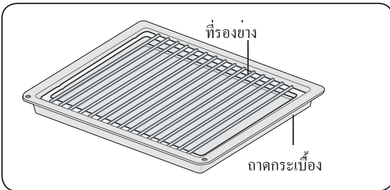
เตาไมโครเวฟของคุณมาพร้อมกับอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:

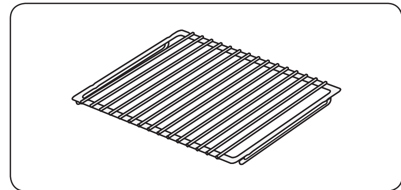




1 ถาดกระเบื้อง
(เหมาะสำหรับโหมดไมโครเวฟ)

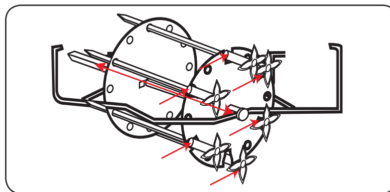
2 ถาดอบสองถาด
(ห้ามใช้ในโหมดไมโครเวฟ)





3 ที่รองย่างสำหรับถาดกระเบื้อง
(เหมาะสำหรับเมนูปรุงด่วนและโหมดย่าง)

4 ตะแกรงเตาอบ
(ห้ามใช้ในโหมดไมโครเวฟ)



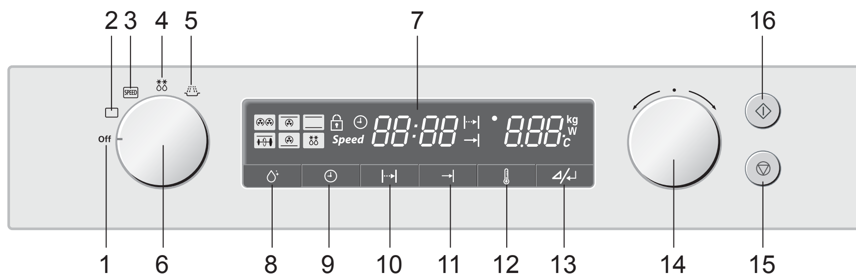
5 แกนหมุน
(โปรดทาน้ำมันมะกอกหรือน้ำมันพืชกับส่วนที่หมุนของแต่ละองค์ประกอบ เพื่อให้สามารถหมุนได้ดีขึ้นก่อนที่จะใช้แกนหมุนเป็นครั้งแรก)

หมายเหตุ

โปรดอ่านคู่มือการปรุงอาหารในคู่มือนี้เพื่อพิจารณาใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

แผงควบคุม

TH



1. ปิด (OFF)
2. โหมดเตาอบ
3. โหมดเมนูปรุงด่วน
4. โหมดละลายน้ำแข็งด่วน
5. โหมดไมโครเวฟ
6. ปุ่มเลือกโหมด
7. จอแสดงผล
8. ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
9. นาฬิกา
10. เวลาปรุงอาหาร
11. เวลาสิ้นสุด
12. อุณหภูมิ
13. ระดับพลังงาน/ป้อนข้อมูล
14. ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน
15. หยุด / ยกเลิก
16. เริ่มต้น

การใช้ปุ่มหมุนแบบป๊อปอัป

หมายเหตุ

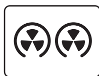
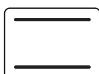
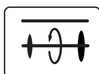
ปุ่มเลือกโหมด (6) และ **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (14) เป็นปุ่มหมุนแบบป๊อปอัป คุณสามารถใช้งานโดยกดและหมุนไปยังตำแหน่งที่ต้องการ

ประเภทการให้ความร้อน

TH

ตารางต่อไปนี้จะสรุปโหมดการให้ความร้อนชนิดต่างๆ และการตั้งค่าที่สามารถใช้ได้สำหรับเตาอบของคุณ โปรดใช้คู่มือการปรุงอาหารในหน้าถัดไปจากนี้ เพื่อพิจารณาเลือกโหมดและการตั้งค่าที่เหมาะสำหรับอาหารของคุณ

โหมดเตาอบ

	**การตั้งค่าการอบด้วยไอร้อนคู่** อาหารจะได้รับความร้อนจากไอร้อนจากด้านซ้ายและขวาของเตาอบ การตั้งค่านี้จะให้ความร้อนสม่ำเสมอและเหมาะสำหรับการอบ
	**การตั้งค่าไอร้อน + ความร้อนด้านบน** ไอร้อนและขดลวดความร้อนด้านบนผสมกัน ทำให้การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการอบกรอบและทำเกรียม เหมาะสำหรับการอบเนื้อ
	**การตั้งค่าความร้อนแบบเดิม** ความร้อนมาจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่าง การตั้งค่านี้เหมาะกับการอบและการย่าง
	**การตั้งค่าการย่างและแกนหมุน** อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน มอเตอร์แกนหมุนจะทำงานระหว่างการย่าง เพื่อใช้ประโยชน์จากแกนหมุน ฟังก์ชันนี้ยังสามารถใช้โดยไม่ต้องมีแกนหมุนได้
	**การตั้งค่าไอร้อน + ความร้อนด้านล่าง** ไอร้อนและขดลวดความร้อนด้านล่างผสมกัน เพื่อให้อาหารเหลืองเกรียม

โหมดเมนูปรุงด่วน

	คุณสามารถเลือกการตั้งค่าเมนูปรุงอาหารแบบด่วนที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าถึงสิบสองโปรแกรม เพื่อปรุง ย่าง หรืออบอาหารได้ตามต้องการ เวลาปรุงและระดับพลังงานจะได้รับการกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงเลือกโปรแกรมและน้ำหนักเพื่อที่จะเริ่มต้นการปรุง

โหมดละลายน้ำแข็งด่วน

	เลือกการตั้งค่าการละลายน้ำแข็งด่วนที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าถึงห้าแบบในการละลายน้ำแข็ง เวลาและระดับพลังงานจะได้รับการตั้งค่าโดยอัตโนมัติ คุณเพียงเลือกโปรแกรมและน้ำหนักเพื่อเริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง

โหมดไมโครเวฟ

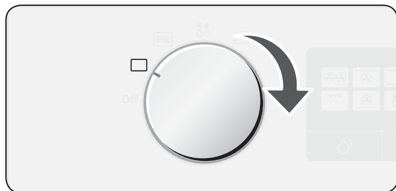
	ระบบนี้จะใช้พลังงานไมโครเวฟเพื่อปรุงและละลายน้ำแข็งให้กับอาหาร เป็นวิธีการปรุงอาหารที่รวดเร็วและมีประสิทธิภาพ โดยไม่ทำให้อาหารเปลี่ยนสีหรือรูปทรงไป คุณสามารถกำหนดระดับพลังงานและเวลาปรุงอาหารเพื่อให้เหมาะกับอาหารประเภทต่างๆ

การใช้โหมดเตาอบ

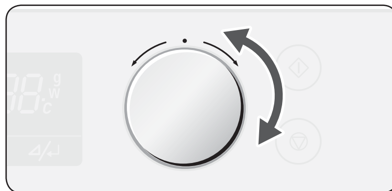
TH

คุณสามารถตั้งค่าได้ห้าแบบในโหมดนี้ โปรดตรวจสอบจากคู่มือปรุงอาหารในหน้า 14-19 เพื่อพิจารณาการตั้งค่าที่เหมาะสม

การตั้งค่าโหมดเตาอบ



1 หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดเตาอบ



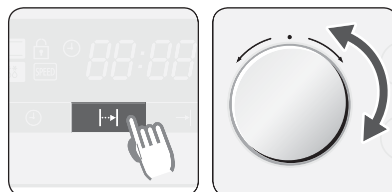
2 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ไปยังโหมดเตาอบที่ต้องการ โหมดเตาอบและอุณหภูมิที่แนะนำจะปรากฏขึ้น

	ไอร้อนคู่	180°c
	ไอร้อน + ความร้อนด้านบน	180°c
	ความร้อนแบบธรรมดา	200°c
	การย่างและแกนหมุน	220°c
	ไอร้อน + ความร้อนด้านล่าง	180°c

หมายเหตุ
สวิตช์ให้ความร้อนของไอร้อนและที่ย่างจะเปิดและปิดสลับกันอย่างต่อเนื่องเพื่อควบคุมอุณหภูมิ

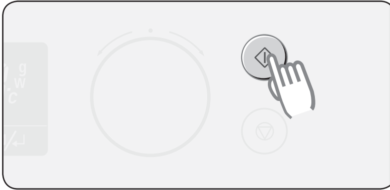


3 ในการเปลี่ยนอุณหภูมิ ให้กด **อุณหภูมิ** และหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการ



4 ในการกำหนดเวลาปรุง ให้กด **เวลาปรุงอาหาร** และหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อให้ได้เวลาปรุงอาหารที่ต้องการ

การใช้โหมดเตาอบ (ต่อ)



5 กด **เริ่มต้น**

▶ **สัญญาณ อุณหภูมิ บนจอแสดงผลจะสว่างขึ้น และสัญญาณจะกะพริบหลังจากถึงอุณหภูมิที่กำหนด**

หมายเหตุ

1) ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่า **เวลาปรุงอาหาร** และ **อุณหภูมิ** ได้

2) ในการตั้งค่าโหมดเตาอบ ตัวให้ความร้อนของไอร้อนและขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างจะเปิดและปิดสลับกันไปตลอดการปรุงเพื่อควบคุมอุณหภูมิ

3) ระหว่างการปรุงอาหาร อุณหภูมิภายในเตาอบจะปรากฏเมื่อคุณกดปุ่ม **อุณหภูมิ** และ **ระดับพลังงาน/ป้อนข้อมูล** พร้อมกัน

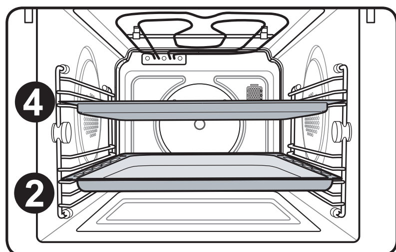
ข้อมูลสำคัญ

เมื่อใช้โหมดเตาอบ โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะกับอุณหภูมิการอบ 40 - 250 °C

TH

การตั้งค่าไอร้อนคู่ ( )

อาหารจะได้รับความร้อนจากไอร้อนจากด้านซ้ายและขวาของเตาอบ การตั้งค่านี้จะให้ความร้อนสม่ำเสมอและเหมาะสำหรับการอบ



เมื่อคุณปรุงอาหารด้วยถาดอบสองถาดพร้อมกัน ให้วางถาดที่ระดับ 2 และระดับ 4

* โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะสำหรับอุณหภูมิ 40 - 250 °C

คู่มือการอบอาหาร

ใช้อุณหภูมิและเวลาในตารางนี้เป็นเกณฑ์สำหรับการอบ
เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดไอร้อนคู่

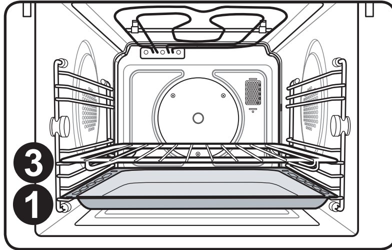
อาหาร	ระดับชั้น	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	เวลา (ชม.)
เค้กเฮเซลนัตสี่เหลี่ยม	2	160 - 170	ชั้นของเตาอบ	1:00 - 1:10
เลมอนเค้ก รูปวงแหวนหรือรูปถ้วย	2	150 - 160	ชั้นของเตาอบ	0:50 - 1:00
สปองจ์เค้ก	3	150 - 160	ชั้นของเตาอบ	0:35 - 0:45
แป้งรองทาร์ตผลไม้	3	150 - 170	ชั้นของเตาอบ	0:25 - 0:35
ฟรุตเค้กสตรูเซลแบน (แป้งยีสต์)	3	150 - 170	ถาดอบ	0:30 - 0:40
ครัวซองต์	3	170 - 180	ถาดอบ	0:10 - 0:15
ขนมปังก้อน	2	180 - 190	ถาดอบ	0:10 - 0:15
คุกกี้	3 / 4	160 - 180	ถาดอบสองถาด	0:10 - 0:20

หมายเหตุ
แนะนำให้อุ่นเตาอบล่วงหน้า

TH

การตั้งค่าไอร้อน + ความร้อนด้านบน ( )

ไอร้อนและขดลวดความร้อนด้านบนผสมกัน ทำให้การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการอบกรอบและทำเกรียม เหมาะสำหรับการอบเนื้อ



เมื่อปรุงอาหารเนื้อ ให้วางบนตะแกรงในชั้น 3 และวางถาดอบในชั้น 1 เพื่อรองน้ำที่หยดลงมา

* โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะสำหรับอุณหภูมิ 40 - 250 °C

คู่มือการอบอาหาร

ใช้อุณหภูมิและเวลาในตารางนี้เป็นเกณฑ์สำหรับการอบ
เราขอแนะนำให้อุ่นเตาอบโดยใช้โหมดไอร้อน + ความร้อนด้านบน
วางเนื้อบนตะแกรงเตาอบ ตามคำแนะนำเกี่ยวกับระดับของชั้นในตาราง และใช้ถาดอบเป็นถาดรองน้ำมันที่ระดับ 1

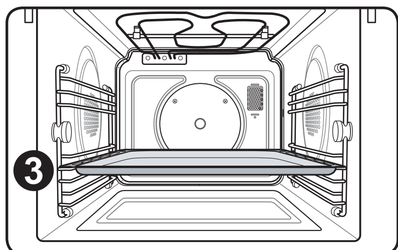
อาหาร	ระดับชั้น	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	เวลา (ชม.)
โรสต์บีฟ / 1 กก. สุกปานกลาง	3 / 1	170 - 190	ตะแกรงเตาอบ / ถาดอบ	1:00 - 1:30
ขาหมู / ก้อน 1 กก.	3 / 1	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ / ถาดอบ	1:30 - 2:00
ขาแกะอบ / ขาแกะ 0.8 กก.	2 / 1	190 - 210	ตะแกรงเตาอบ / ถาดอบ	0:50 - 1:20
ไก่ทั้งตัว ไก่ 1.0 กก.	3 / 1	170 - 190	ตะแกรงเตาอบ / ถาดอบ	0:50 - 1:10
ปลาทั้งตัว 2 ชิ้น / 0.5 กก.	4 / 1	170 - 180	ตะแกรงเตาอบ / ถาดอบ	0:30 - 0:40
อกเป็ด 0.3 กก.	4 / 1	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ / ถาดอบ	0:25 - 0:35

หมายเหตุ
แนะนำให้อุ่นเตาอบล่วงหน้า

TH

การตั้งค่าความร้อนธรรมดา ( )

ความร้อนมาจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่าง การตั้งค่านี้เหมาะกับการอบและการย่าง



มักจะวางถาดอบหรือตะแกรงเตาอบไว้ที่ระดับ 3

* โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะสำหรับอุณหภูมิ 40 - 250 °C

คู่มือการอบอาหาร

ใช้อุณหภูมิและเวลาในตารางนี้เป็นเกณฑ์สำหรับการอบ ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยโหมดความร้อนแบบธรรมดา

อาหาร	ระดับชั้น	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	เวลา (ชม.)
ลาซาญญ่า	3	200 - 220	ตะแกรงเตาอบ	0:25 - 00:35
กราแตงผัก	3	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ	0:20 - 00:30
กราแตงมันฝรั่ง	3	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ	0:25 - 00:35
บาแก็ตต์พิซซ่าแช่แข็ง	3	160 - 180	ถาดอบ	0:10 - 00:15
ชิปสำหรับเตาอบ	3	200 - 220	ถาดอบ	0:15 - 00:20
มาร์เบิลเค้ก	3	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ	0:50 - 1:10
มัฟฟิน	3	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ	0:10 - 00:15
คุกกี้	4	180 - 200	ถาดอบ	0:08 - 00:15

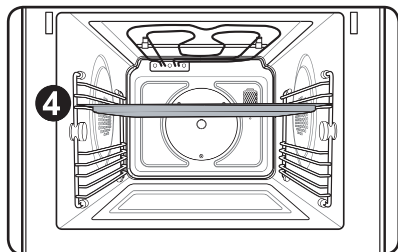
หมายเหตุ

แนะนำให้อุ่นเตาอบล่วงหน้า

TH

การตั้งค่าการย่างและแกนหมุน ( )

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน



สำหรับการย่าง มักจะวางถาดกระเบื้องพร้อมที่รองย่างไว้ที่ระดับ 4

* โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะสำหรับอุณหภูมิ 40 - 250 °C

คู่มือการอบอาหาร

ใช้อุณหภูมิและเวลาในตารางนี้เป็นเกณฑ์สำหรับการย่าง
กำหนดอุณหภูมิการย่าง 220 °C อุ่นเป็นเวลา 3 นาที

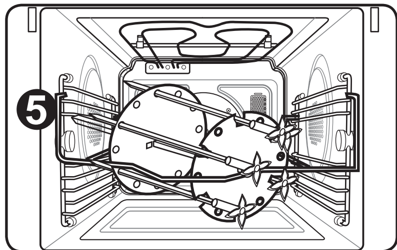
อาหาร	ระดับชั้น	เวลา (นาที) ด้านแรก	เวลา (นาที) ด้านที่สอง	อุปกรณ์เสริม
คาบอบ	4	8 - 10	6 - 8	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง
สเต็คหมู	4	7 - 9	5 - 7	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง
ไส้กรอก	4	4 - 6	3 - 5	ถาดอบ
ไก่เป็นชิ้น	4	10 - 15	8 - 10	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง
สเต็คแซลมอน	4	8 - 12	6 - 10	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง
ผักหั่นเป็นแว่น	5	5 - 7	3 - 5	ถาดอบ
ขนมปังปิ้ง	5	2 - 3	1 - 2	ตะแกรงเตาอบ
ชีสโทสต์	5	4 - 5	-	ตะแกรงเตาอบ

หมายเหตุ

อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการย่างคือ 220 °C
แนะนำให้อุ่นเตาอบเป็นเวลาสามนาที

TH

การตั้งค่าการย่างและแกนหมุน ( ) อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน



สำหรับการย่าง ด้วยแกนหมุน ที่ยึดแกนหมุนจะวางอยู่บนระดับ 5 แกนหมุนจะวางอยู่บนที่วาง โดยที่ก้านกลางต้องสอดอยู่ในร่องด้านหลังของเตาอบ คุณสามารถใช้แกนหมุนกับก้านขนาดเล็ก 6 ก้าน ดังที่แสดงในภาพ สำหรับเนื้อชิ้นใหญ่ ให้นำก้านเล็ก 6 ก้านและจานออก และใช้เฉพาะก้านกลางขนาดใหญ่

ก้านเล็ก 6 ก้านจะหมุนโดยอัตโนมัติ ระหว่างการย่าง ตรวจสอบว่าแกนหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง โดยดูว่าแกนหมุนอย่างถูกต้องในนาทีแรกที่ทำงาน

ชุดแกนหมุนมีด้ามจับ ซึ่งสามารถไขเข้ากับก้านตรงกลางเพื่อให้สามารถหยิบจับได้ง่าย ให้นำด้ามจับออกก่อนที่จะ ปิดเตาอบ

หมายเหตุ

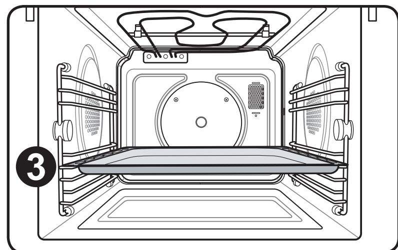
อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการย่างคือ 220 °C

แนะนำให้อุ่นเตาเป็นเวลาสามนาที

TH

การตั้งค่าไอร้อน + ความร้อนด้านล่าง ( )

ไอร้อนและขดลวดความร้อนด้านล่างจะให้ความร้อนแก่อาหารร่วมกัน ตัวเลือกนี้เป็นการตั้งค่าที่เหมาะสำหรับการทำให้อาหารกรอบและเกรียม



มักจะใช้ถาดอบหรือตะแกรงเตาอบที่ระดับ 3

* โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะสำหรับอุณหภูมิ 40 - 250 °C

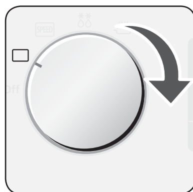
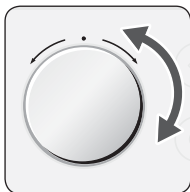
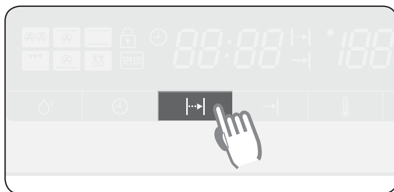
คู่มือการอบอาหาร

ใช้อุณหภูมิและเวลาในตารางนี้เป็นเกณฑ์สำหรับการอบ
ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยไอร้อน + ความร้อนด้านล่าง

อาหาร	ระดับชั้น	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	เวลา (ชม.)
พิซซ่าสด	3	180 - 200	ถาดอบ	0:15-0:25
คิช/พายที่ปรุงเสร็จแช่เย็น	2	180 - 200	ตะแกรงเตาอบ	0:10-0:15
พิซซ่าแช่แข็ง	2	180 - 200	ถาดอบ	0:15-0:20
พิซซ่าแช่แข็ง	3	200 - 220	ตะแกรงเตาอบ	0:10-0:15
พิซซ่าแช่เย็น	3	180 - 220	ถาดอบ	0:08-0:15
พัฟแช่แข็งที่มีไส้ผลไม้	2	180 - 200	ถาดอบ	0:10-0:15

หมายเหตุ
แนะนำให้อุ่นเตาล่วงหน้า

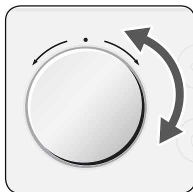
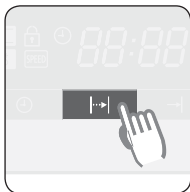
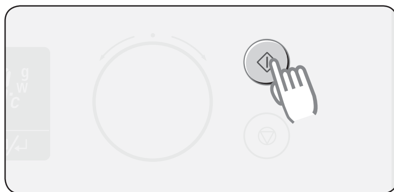
การกำหนดเวลาปรุงอาหาร

1 เลือกฟังก์ชันและอุณหภูมิของเตาอบตามต้องการ (ดูหัวข้อ “การเปลี่ยนฟังก์ชันและอุณหภูมิของเตาอบ”)

หมายเหตุ: ถ้าไม่มีการป้อนข้อมูลเพิ่มในแผงควบคุมเป็นเวลา 5 วินาที ปุ่มเริ่มต้นจะกะพริบ

2 กด **เวลาปรุงอาหาร**

3 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ

1) หลังจากผ่านไป 5 วินาที การตั้งค่าเวลาปรุงอาหารจะสิ้นสุดโดยอัตโนมัติและ **เริ่มต้น** จะกะพริบ

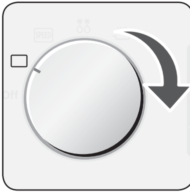
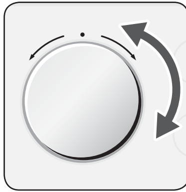
2) กด **เวลาปรุงอาหาร** เพื่อสิ้นสุดการกำหนดเวลาปรุงอาหาร

4 กด **เริ่มต้น** เตาอบจะเริ่มทำงานทันที

5 เมื่อเวลาที่กำหนดผ่านไปจนครบกำหนดแล้ว เตาอบจะส่งเสียงเตือนและจะปิดตัวลง

หมายเหตุ: ฟังก์ชัน เพิ่ม / ลด ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ด้วยการใช้ **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อประสิทธิภาพของการปรุงอาหารที่ดีขึ้น

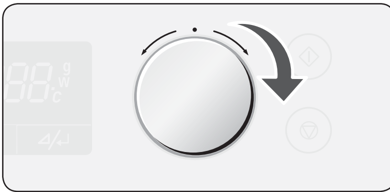
การกำหนดเวลาสิ้นสุด

1 เลือกฟังก์ชันและอุณหภูมิของเตาอบที่ต้องการ



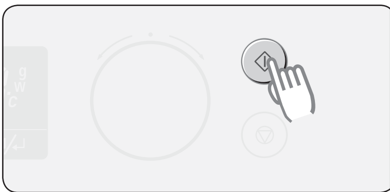
2 กด **เวลาสิ้นสุด**
เวลาปัจจุบันจะปรากฏแบบกะพริบในจอแสดงผล
ตัวอย่าง เวลาปัจจุบันคือ 13:00
ตัวเลขเวลาปัจจุบัน “13:00” จะกะพริบ



3 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อกำหนดชั่วโมงและนาทีตามต้องการ
(14:00)
ตัวอย่าง เวลาที่ต้องการคือ 14:00



4 กด **เวลาสิ้นสุด** อีกครั้ง
ตัวอย่าง เวลาปัจจุบันคือ 13:00
เวลาสิ้นสุดที่ต้องการคือ 14:00
เวลาปรุง “1:00” จะปรากฏ



5 กด **เริ่มต้น** เพื่อเริ่มต้นเตาอบ
เตาอบจะเริ่มทำงานทันที

หมายเหตุ:

1) เวลาปรุงอาหารจะมีการนับถอยหลังในการแสดงเวลา เมื่อครบเวลาที่กำหนด เตาอบจะส่งสัญญาณเสียงและเตาอบจะปิดตัวลง

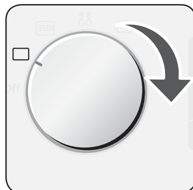
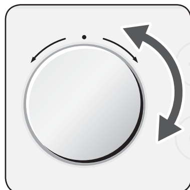
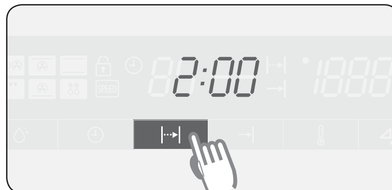
2) ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้าด้วย **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อประสิทธิภาพการปรุงอาหารที่ดีขึ้น

3) ระหว่างการปรุงอาหาร อุณหภูมิภายในจะปรากฏเมื่อกดปุ่ม **อุณหภูมิ** และ **ระดับพลังงาน / ป้อนข้อมูล** พร้อมกัน

ฟังก์ชันกำหนดเวลาปรุงอาหาร

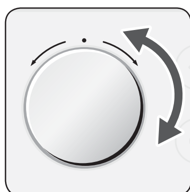
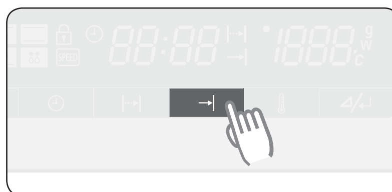
TH

ตัวอย่าง : เวลาปัจจุบัน: 12:00
เวลาปรุงอาหาร :2:00 ถ้าคุณต้องการสิ้นสุดการปรุงอาหารเวลา 18:00

1 เลือกโหมดเตาอบและฟังก์ชันที่ต้องการ

2 เลือกเวลาการปรุงอาหารและป้อนเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ (2:00)

3 กด เวลาสิ้นสุด
▶ **"14:00" ซึ่งเป็นการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเข้ากับเวลาปัจจุบัน จะปรากฏขึ้น**
▶ **ป้อนเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ (18:00)**

4 กด เวลาสิ้นสุด
▶ **เตาอบจะเริ่มทำงานในเวลาที่กำหนดไว้ คือ 16:00**
▶ **เวลาปรุงอาหารจะปรากฏเมื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร**

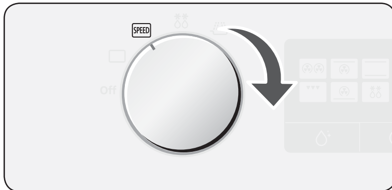
หมายเหตุ:
- เวลาสิ้นสุดจะปรากฏเมื่อสิ้นสุดการกำหนดเวลา
- คุณสามารถเปลี่ยนเวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดได้ก่อนถึงเวลาที่กำหนดไว้

การใช้เมนูปรุงด่วน

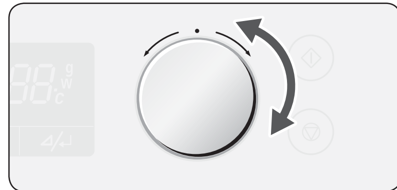
TH

โหมดเมนูปรุงด่วนใช้สำหรับเลือกการตั้งค่าที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเพื่อการปรุง ย่าง หรืออบอาหารที่คุณต้องการได้โดยสะดวก เวลาปรุงและระดับพลังงานจะได้รับการกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงเลือกโปรแกรมและน้ำหนักเพื่อที่จะเริ่มต้นการปรุง

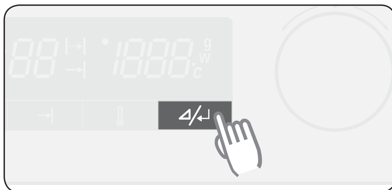
การตั้งค่าโหมดเมนูปรุงด่วน



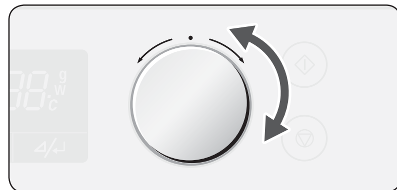
1 หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งเมนูปรุงด่วน



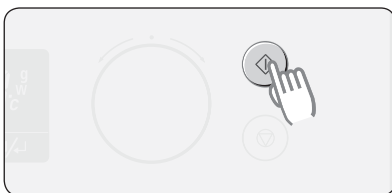
2 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อเลือกการตั้งค่าเมนูปรุงด่วนที่ต้องการ
โปรดดูตารางในหน้า 24 - 25 สำหรับคำอธิบายการตั้งค่าเมนูปรุงด่วน 12 เมนู



3 กด **ระดับพลังงาน / ป้อนข้อมูล** เพื่อเปลี่ยนน้ำหนัก



4 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อเลือกน้ำหนักที่ต้องการ



5 กด **เริ่มต้น**

หมายเหตุ

- เมนูปรุงด่วนบางแบบเป็นการทำงานแบบต่อเนื่อง บางเมนูต้องมีการกลับอาหาร ซึ่งเตาอบจะส่งเสียงเตือนให้คุณทราบ
- อุณหภูมิของเตาอบที่กำหนดไว้ระหว่างการปรุงอาหารแบบเมนูด่วนจะปรากฏขึ้น
- อุณหภูมิและเวลาจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ระหว่างการปรุงอาหาร

TH

คู่มือการตั้งค่าเมนูปรุงด่วนอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติ 12 โปรแกรมสำหรับการปรุงอาหาร การย่าง และการอบแบบด่วน ประกอบด้วยจำนวน เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ โปรแกรมอัตโนมัติเหล่านี้เกี่ยวข้องกับโหมดการปรุงอาหารแบบด่วน ซึ่งได้รับการพัฒนาขึ้นเพื่อความสะดวกของคุณ

จำนวน	อาหาร	น้ำหนัก (กก.)	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้น	คำแนะนำ
1	พิซซ่าแช่แข็ง	0.1 - 0.2 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	4	วางพิซซ่าแช่แข็งกลางที่รองย่างของถาดกระเบื้อง
2	ชิปแช่เข็งสำหรับเตาอบ	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	ถาดอบ	3	วางชิปสำหรับเตาอบที่แช่แข็งไว้บนถาดอบที่เป็นโลหะ
3	โครเคทแช่แข็ง	0.4 - 0.5 0.5 - 0.6 0.6 - 0.7 0.7 - 0.8	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	4	วางโครเคทแช่แข็งให้เสมอกันบนที่รองย่างของถาดกระเบื้อง
4	ลาซาญ่าแช่แข็ง	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	ถาดกระเบื้อง	3	วางลาซาญ่าแช่แข็งบนจานแก้วไพเร็กซ์หรือเซรามิค หลังจากอุ่นแล้วให้พักอาหาร 3 - 4 นาที
5	กราแตงปลาแช่แข็ง	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	ถาดกระเบื้อง	3	วางกราแตงปลาแช่แข็งบนจานแก้วไพเร็กซ์หรือเซรามิค หลังจากอุ่นแล้วให้พักอาหาร 3 - 4 นาที
6	ไก่เป็นชิ้น	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	4	ทาน้ำมันและเครื่องเทศที่เนื้อไก่แช่เย็น วางบนที่รองย่างของถาดกระเบื้อง โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ด้านล่าง กลับเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน หลังจากปรุงอาหาร ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 นาที
7	ไก่ทั้งตัว	0.8 - 0.9 1.0 - 1.1 1.2 - 1.3 1.4 - 1.5	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	3	ทาน้ำมันและเครื่องเทศที่ไก่แช่เย็น วางบนที่รองย่างของถาดกระเบื้อง โดยให้ด้านที่เป็นอกอยู่ด้านล่าง กลับเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน หลังจากปรุงอาหาร ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที
8	สเต็คเนื้อ	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	4	วางสเต็คเนื้อคู่กันกลางที่รองย่างของถาดกระเบื้อง

การใช้โหมดเมนูปรุงด่วน (ต่อ)

จำนวน	อาหาร	น้ำหนัก/กก.	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้น	คำแนะนำ
9	เนื้อย่าง	0.7 - 0.8 0.9 - 1.0 1.1 - 1.2 1.3 -1.5	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	3	หมักโรสต์บีฟและวางบนที่รองย่าง วางทั้งหมดบนถาดกระเบื้อง โดยให้ด้านที่เป็นมันอยู่ด้านล่าง กลับอาหารเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน หลังปรุงเสร็จให้ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมและพักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
10	มันฝรั่งอบ	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	ถาดกระเบื้องและที่รองย่าง	4	ล้างและทำความสะอาดมันฝรั่ง เจาะด้วยส้อม วางมันฝรั่ง (หัวละ 200 - 250 กรัม) คู่กันบนที่รองย่างของถาดกระเบื้องหลังจากปรุงอาหาร ให้พักเป็นเวลา 3-5 นาที
11	เค้ก	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	ถาดกระเบื้อง	3	วางแป้งในจานแก้วไพเร็กซ์กลมขนาดพอเหมาะ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารเช่น มาร์เบิลเค้ก เลมอนเค้ก และเฮเซลนัตเค้ก
12	มัฟฟิน	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	ชั้นของเตาอบ	3	วางแป้งมัฟฟินในจานมัฟฟินโลหะ เหมาะสำหรับ 12 ชิ้น วางจานบนตะแกรงเตาอบ แนะนำให้มีน้ำหนัก 0.5 - 0.6 กก. สำหรับมัฟฟินที่มีน้ำหนักชิ้นละ 45 กรัม หรือช่วงน้ำหนัก 0.7 - 0.8 กก. สำหรับมัฟฟินขนาดกลางชิ้นละ 65 กรัม

ข้อมูลสำคัญ

การตั้งค่าโหมดเมนูปรุงด่วนส่วนใหญ่จะใช้ไมโครเวฟเพื่อให้ความร้อนกับอาหาร ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและข้อควรระวังเกี่ยวกับไมโครเวฟเมื่อใช้โหมดนี้

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

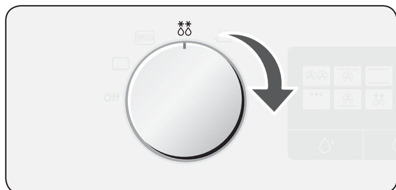
การใช้โหมดละลายน้ำแข็งด่วน

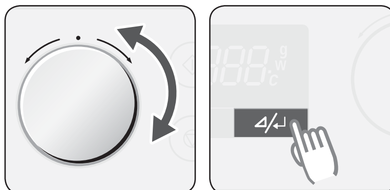
TH

การตั้งค่าโหมดละลายน้ำแข็งด่วน

เลือกการตั้งค่าการละลายน้ำแข็งด่วนที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าถึงห้าแบบในการละลายน้ำแข็ง เวลาและระดับพลังงานจะได้รับการตั้งค่าโดยอัตโนมัติ คุณเพียงเลือกโปรแกรมและน้ำหนักเพื่อเริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง

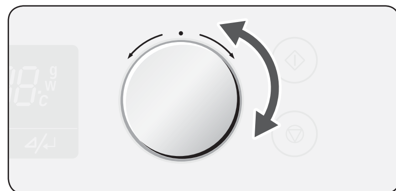
เปิดประตูเตาอบ วางอาหารแช่แข็งที่กึ่งกลางของถาดกระเบื้อง ใช้ตำแหน่งระดับ 1 ปิดประตู

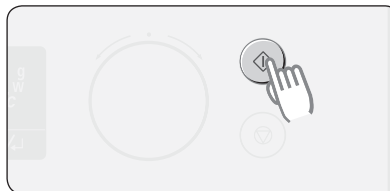




1 หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังสัญลักษณ์ **ละลายน้ำแข็งด่วน** ( )

2 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อเลือกรายการที่ต้องการ กด **ระดับพลังงาน / ป้อนข้อมูล** เพื่อกำหนดอาหารที่ต้องการละลาย (โปรดดูตารางในหน้า 27 สำหรับคำอธิบายการตั้งค่าการละลายน้ำแข็งด่วน 5 แบบ)





3 เลือกน้ำหนักอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**

4 กด **เริ่มต้น** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง “End” กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงนาทีละหนึ่งครั้งเป็นเวลา 3 นาที

<u>ผลลัพธ์</u>

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มต้น
- เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง เพื่อให้คุณกลับอาหาร

ข้อมูลสำคัญ

- โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น
- คุณสามารถละลายน้ำแข็งอาหารด้วยตนเอง โดยเลือกฟังก์ชันไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร โดยมีระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูหัวข้อ “การปรุง/อุ่นอาหาร” ในหน้า 37 เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

TH

คู่มือการตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นโปรแกรมการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติต่างๆ รวมถึงปริมาณอาหาร เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม โปรแกรมเหล่านี้ใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาบนถาดกระเบื้อง

จำนวน	อาหาร	น้ำหนัก (กก.)	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้น	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	เนื้อ	0.2 - 2.0	ถาดกระเบื้อง	1	20 – 90	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกเนื้อกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อหมู สเต็ก หรือเนื้อสับ
2	เป็ดหรือไก่	0.2 - 2.0	ถาดกระเบื้อง	1	20 – 90	หุ้มปลายขาและปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกเป็ดไก่กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว และไก่เป็นชิ้น
3	ปลา	0.2 - 2.0	ถาดกระเบื้อง	1	20 – 60	หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกปลากลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4	ขนมปัง/เค้ก	0.1 - 1.0	ถาดกระเบื้อง	1	10 – 30	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนถาดกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาจะทำงานต่อไปและจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ทั้งแบบหั่นและทั้งก้อน รวมถึงขนมปังแบบโรลและบาแก็ตต์ วางขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟ แต่ไม่เหมาะสำหรับช็อต/ครัสต์ ฟรุตเค้ก ครีมเค้กและเค้กที่มีหน้าช็อคโกแล็ต
5	ผลไม้	0.1 - 1.0	ถาดกระเบื้อง	1	5 – 15	วางผลไม้แช่แข็งให้เสมอกันบนถาดกระเบื้อง โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้เช่น ราสป์เบอรี่ เบอรี่ผสม และผลไม้เมืองร้อน

ข้อมูลสำคัญ

โหมดละลายน้ำแข็งด่วนใช้พลังงานไมโครเวฟเพื่อให้ความร้อน
ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและข้อควรระวังเกี่ยวกับไมโครเวฟเมื่อใช้โหมดนี้

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

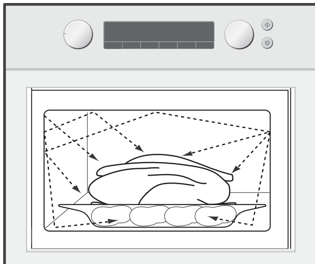
TH

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟเพื่อ:

- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***อบอาหาร***

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กนิวตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (แช่เย็นหรือไม่)

ข้อมูลสำคัญ

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วทั้งอาหาร

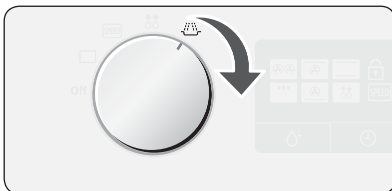
การใช้โหมดไมโครเวฟ

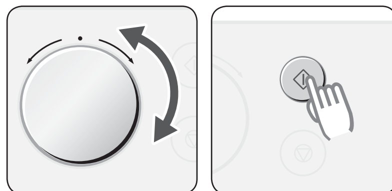
TH

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง ในการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ พลังงานไมโครเวฟจะเข้าสู่อาหาร ซึ่งมีการดึงดูดและดูดซับด้วยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟจะทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว

การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

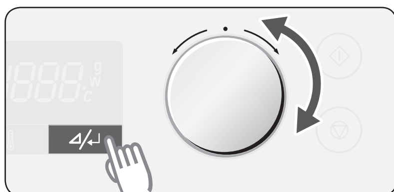
การตั้งค่าโหมดไมโครเวฟ





1 หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปที่ตำแหน่งไมโครเวฟ เวลาและระดับพลังงานจะปรากฏในจอแสดงผล

2 หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ เมื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารแล้ว เครื่องหมาย **เริ่มต้น** จะกะพริบ
ถ้าคุณไม่ต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กด **เริ่มต้น** เพื่อเริ่มการปรุงอาหาร





3 ถ้าต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กด **ระดับพลังงาน/ป้อนข้อมูล** และหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ไปยังระดับที่ต้องการ โปรดดูคู่มือการปรุงอาหาร (หน้า 35 ถึง 38) สำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาปรุงอาหารและระดับพลังงานที่เหมาะสม

4 กด **เริ่มต้น** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

คู่มือระดับพลังงานไมโครเวฟ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์ (%)	ระดับพลังงานเอาต์พุต (วัตต์)	หมายเหตุ
สูง	100	900	สำหรับการอุ่นของเหลว
สูง ต่ำ	83	750	สำหรับอุ่นและปรุงอาหาร
สูงปานกลาง	67	600	สำหรับอุ่นและปรุงอาหาร
ปานกลาง	50	450	สำหรับปรุงเนื้อและอุ่นอาหารที่มีความละเอียด
ต่ำปานกลาง	33	300	
ละลายน้ำแข็ง	20	180	สำหรับการละลายน้ำแข็งและการปรุงอาหารแบบยาวนาน
ต่ำ	11	100	สำหรับการละลายน้ำแข็งอาหารที่มีความละเอียด

คู่มือภาชนะไมโครเวฟ

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง ดังนั้น ห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร ภาชนะที่มีข้อความแจ้งว่าเหมาะสำหรับไมโครเวฟจะสามารถใช้งานได้ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสม โปรดดูคู่มือต่อไปนี้ และใช้ถาดกระเบื้องบนชั้นระดับ 1 เมื่อใช้โหมดไมโครเวฟเสมอ

ภาชนะ	เหมาะสำหรับไมโครเวฟ	ความคิดเห็น
อะลูมิเนียมฟอยล์	✓✗	ใช้เป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกิน อาจเกิดประกายไฟหากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบหรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานกระดาษ โฟมแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่หากร้อนเกินไปโฟมอาจละลายได้
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	สามารถอุ่นอาหารหรือของเหลวได้ แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• เครื่องแก้วบาง	✓	
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	

TH

ภาชนะ	เหมาะสำหรับไมโครเวฟ	ความคิดเห็น
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่นอาหารระยะสั้นๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัวหรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	ใช้เก็บความชื้น ไม่ควรให้สัมผัสอาหาร โปรดระวังเมื่อนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอความร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมิฉะนั้น ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษไขหรือกระดาษอาบมัน	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

หมายเหตุ

“ประกายไฟ” เป็นคำที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ หมายถึงการเกิดประกายไฟในเตาอบ

✓ : แนะนำ

✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง

✗ : ไม่ปลอดภัย

TH

คู่มือการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

คำแนะนำทั่วไป

อาหารที่เหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนึ่ง

การปิดฝาระหว่างการปรุงอาหาร

การปิดอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก เนื่องจากน้ำที่เป็นไอออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหาร ได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ การพักอาหารเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง

ปรุงต่อไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ

เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150	600	5 - 6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300	600	8 - 9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300	600	7 - 8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300	600	7½ - 8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300	600	7 - 8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300	600	7½ - 8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

TH

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักสด

ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้นที่มีคำแนะนำอื่น โปรดดูที่ตาราง ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาต่ำสุด โปรดดูตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง

เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ปิดฝาระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

เคล็ดลับ: หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ยิ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะยิ่งสุกเร็ว

หมายเหตุ : ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 500	3 - 4 6 - 7	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กระหล่ำ บรัสเซลล์	250	5 - 6	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5- 6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250	4 - 5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 500	4 - 5 7 - 8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็น ครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250	3 - 4	3	หั่น ฟักทองน้ำเต้า เป็นแว่น เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยหนึ่งก้อน ปรุงจนนุ่ม
มะเขือม่วง	250	3 - 4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาว หนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250	3 - 4	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 250	1 - 2 2 - 3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น ไม่ต้องเติมน้ำ บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำทิ้งก่อนนำไปรับประทาน
หัวหอม	250	4 - 5	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำเพียง 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250	4 - 5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 500	4 - 5 7 - 8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250	5 - 6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

TH

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว ปรุงโดยปิดฝา หลังจากหมดเวลาปรุงอาหาร ให้คนก่อนที่จะพักอาหาร
เติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนย ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว
ปรุงโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะ ระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเทน้ำทิ้งให้หมด

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250	900	16 - 17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250	900	17 - 18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250	900	10 - 11	5	เติมน้ำเย็น 1000 มล.

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณจะอุ่นอาหาร โดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวเดียวของเตาอบธรรมดา

การจัดวางและการปิดฝา

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นเนื้อชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า การปิดฝาขณะให้ความร้อนจะทำให้อาหารไม่แห้งจนเกินไป

ระดับพลังงาน

คุณสามารถใช้ระดับพลังงานหลายแบบในการอุ่นอาหาร

โดยทั่วไป สำหรับอาหารที่มีความละเอียดหรืออาหารที่ร้อนเร็วและมีปริมาณมาก เช่น มินซ์พาย ควรใช้ระดับพลังงานต่ำ

การคน

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ให้คนอีกครั้งก่อนนำไปรับประทาน การคนมีความสำคัญมาก เมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลว

เวลาในการให้ความร้อนและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต หลีกเลี่ยงการให้ความร้อนมากเกินไป ถ้าไม่แน่ใจ ให้ประมาณเวลาน้อยกว่าที่ควร และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที

การอุ่นของเหลว

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือดกระเด็นและลวก ขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว โปรดคนระหว่างและหลังจากอุ่นเสมอ

พักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารทารก

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารสำหรับทารก เทอาหารในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก

แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37°C

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือในการละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็งได้ในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหาร โดยไม่ได้แจ้งล่วงหน้า

เปิดไก่ที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุง ให้นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งไว้ในจาน โดยไม่ต้องปิด พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด

ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

หากอาหารเริ่มร้อนจากทางผิวนอก ให้ **หยุด / ยกเลิก** ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและรอ 20 นาทีก่อนที่จะละลายต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน

เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร

โปรดดูตารางในหน้าถัดไป

เคล็ดลับ อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า และอาหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

ควรละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็งโดยใช้ระดับพลังงานละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม	6 - 7	15 - 30	วางเนื้อบนจานกระเบื้อง
	500 กรัม	10 - 12		หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
สเต็คหมู	250 กรัม	7 - 8		กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	12 - 14	15 - 60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	28 - 32		
ปลา				
เนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม	6 - 7	10 - 25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ วางให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนหนา หุ้มส่วนที่แคบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกปลากลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	11 - 13		
ผลไม้				
เบอรี่	300 กรัม	6 - 7	5 - 10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุน โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์หรือจานกระเบื้องรอง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	4 - 4½		พลิกกลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
	500 กรัม	7 - 9		

TH

รวดเร็วและสะดวก

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อน 30 - 40 วินาทีโดยใช้พลังงาน 900 วัตต์

การละลายช็อกโกแล็ต
ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 3 - 4 นาทีโดยใช้พลังงาน 450 วัตต์
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 20 - 30 วินาทีโดยใช้พลังงาน 300 วัตต์

การละลายเจลาติน
ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

การปรุงน้ำตาลเกลซหรือไอซิ่ง
ผสมเกลซสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
ปรุงโดยไม่ปิดฝาในชามแก้วไพเร็กซ์ ใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนเกลซ/ไอซิ่งใส (ประมาณ 3½ ถึง 4½ นาที) คนสองครั้งระหว่างการปรุง

การปรุงแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม เช่น เบอรี่ชนิดต่างๆ ในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม
เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้เข้ากัน
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ
เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว
พักอาหารโดยปิดฝาเป็นเวลา 5 นาที

การปรุงพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
ให้ความร้อน 3½ ถึง 4½ นาทีโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที

การปิดสัญญาณเสียงเตือน

เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง “End” กะพริบสี่ครั้งในจอแสดงผล





1 ถ้าต้องการปิดสัญญาณเสียง ให้กด **หยุด/ยกเลิก** ( ) และ **เริ่มต้น** ( ) พร้อมกันค้างไว้เป็นเวลาหนึ่งวินาที

2 เมื่อต้องการเปิดใช้สัญญาณเสียงอีกครั้ง ให้กด **หยุด/ยกเลิก** ( ) และ **เริ่มต้น** ( ) พร้อมกันอีกครั้งหนึ่งและกดค้างไว้หนึ่งวินาที

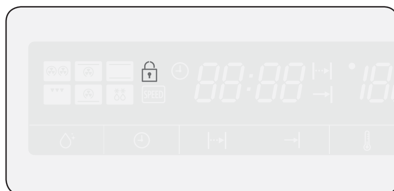
ล็อคป้องกันเด็ก

TH

การล็อคป้องกันเด็กของเตาอบช่วยให้คุณสามารถล็อคแผงควบคุมเพื่อป้องกันมิให้มีการใช้เตาอบโดยไม่ตั้งใจ

ในการล็อคเตาอบ

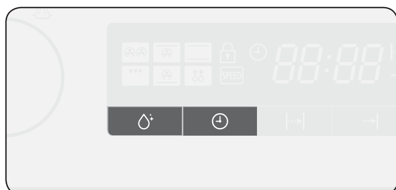


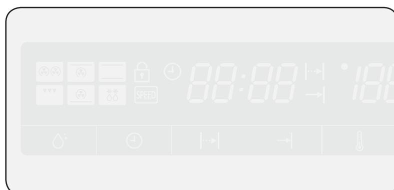


1 กด **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** และ **นาฬิกา** พร้อมกันค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที

2 สัญลักษณ์รูปล็อคจะปรากฏบนจอแสดงผล แสดงให้ทราบว่าฟังก์ชันทั้งหมดถูกล็อค

ในการปลดล็อคเตาอบ





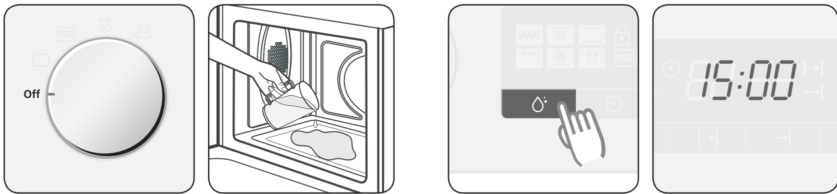
1 กด **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** และ **นาฬิกา** พร้อมกันค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที

2 สัญลักษณ์ล็อคจะหายไป เป็นการแสดงให้ทราบว่าฟังก์ชันถูกปลดล็อคแล้ว

การใช้คุณสมบัติทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

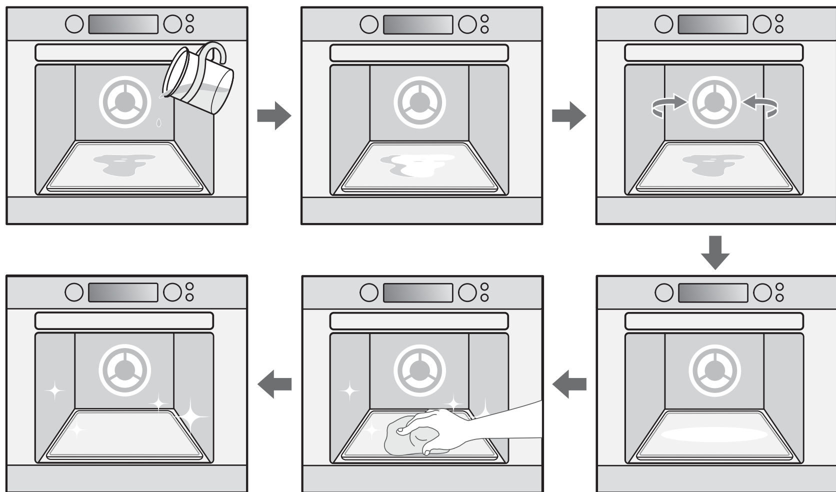
TH

คุณสมบัติทำความสะอาดด้วยไอน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดเตาได้ในเวลาเพียง 15 นาที



1 หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปที่ตำแหน่ง “ปิด”
▶ **เทน้ำ 100 มล. ลงบนพื้นของเตาอบที่ว่าง**

2 กด **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** เตาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติ
▶ **หลังจาก 15 นาที เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ ให้เช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง**



ข้อมูลสำคัญ

- ใช้คุณสมบัตินี้เฉพาะเมื่อเตาอบเย็นลงถึงอุณหภูมิปกติ
- ห้ามใช้น้ำกลั่น
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำสูง หรือเครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ เพื่อความปลอดภัย

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

TH

ทำความสะอาดเตาอบของคุณเป็นประจำ เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันและเศษอาหารเกาะตัวสะสม โดยเฉพาะพื้นผิวภายนอกและภายใน ประตู และซีลประตู

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างและเช็ดให้แห้ง

2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างและเช็ดให้แห้ง

3. เพื่อให้เศษอาหารที่จับแข็งหลุดออกและขจัดกลิ่น ให้วางถ้วยใส่น้ำมะนาวเจือจางบนพื้นของเตาอบที่ว่าง และให้ความร้อนเป็นเวลา 10 นาทีโดยใช้พลังงานสูงสุด

4. ล้างภายใน

ข้อมูลสำคัญ

- ใช้ความระมัดระวังอย่าให้น้ำหกใส่บริเวณระบายอากาศ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์ขัดหรือกัดกร่อน หรือสารละลายเคมี
- ตรวจสอบทุกครั้งว่าซีลประตูสะอาด เพื่อป้องกันเศษอาหารเกาะสะสม และเพื่อให้ประตูสามารถปิดได้สนิท

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

ให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมอุปกรณ์เท่านั้น

ถ้าต้องมีการซ่อมบำรุง ให้ถอดปลั๊กเตาอบและติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน

เมื่อติดต่อศูนย์บริการ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม:

- ***หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ด้านหลังของเตาอบ)***
- ***รายละเอียดการรับประกัน***
- ***คำอธิบายเกี่ยวกับปัญหาที่ชัดเจน***

ถ้าต้องเก็บเตาอบชั่วคราว ให้เลือกที่สะอาดและแห้ง เนื่องจากฝุ่นละอองและความชื้นจะทำให้เตาอบเสียหาย

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหากับเตาอบ โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่แนะนำด้านล่าง ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

- อาหารไม่ได้รับการปรุง
  - ตรวจสอบว่าได้กำหนดเวลาไว้อย่างถูกต้องและกดปุ่มเริ่มต้นแล้ว
  - ปิดประตูให้สนิท
  - ตรวจสอบว่าคุณไม่ได้ทำให้ฟิวส์ขาดหรือเบรกเกอร์ไม่ได้ตัดไฟ
- อาหารปรุงสุกเกินไปหรือไม่สุก
  - ตรวจสอบว่าได้ใช้เวลาการปรุงอาหารที่เหมาะสม
  - ตรวจสอบว่าใช้ระดับพลังงานที่ถูกต้อง
- มีประกายไฟและเสียงปะทุเกิดขึ้นในเตาอบ
  - ตรวจสอบว่าคุณใช้ภาชนะที่เหมาะสมและไม่มีขอบโลหะ
  - ตรวจสอบว่าไม่มีอุปกรณ์เช่น ส้อม ค้างอยู่ภายในเตาอบ
  - ถ้าใช้ฟอยล์อลูมิเนียม ตรวจสอบว่าฟอยล์ไม่อยู่ชิดผนังเตาอบด้านในมากเกินไป
- เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนกับวิทยุหรือโทรทัศน์
  - อาจมีการรบกวนสัญญาณวิทยุหรือโทรทัศน์บ้าง เมื่อเตาอบทำงาน
    เพื่อให้มีการรบกวนต่ำสุด โปรดติดตั้งเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- การรบกวนของกระแสไฟฟ้าทำให้จอแสดงผลรีเซ็ต
  - ถอดปลั๊กและเสียบปลั๊กใหม่ จากนั้นตั้งเวลาใหม่
- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
  - เป็นอาการปกติ ให้เช็ดออกหลังจากปรุงอาหารเสร็จ
- พัดลมทำงานต่อไป แม้ว่าจะปิดเตาอบแล้ว
  - เป็นอาการปกติ พัดลมระบายอากาศอาจทำงานต่อไปถึงสามนาทีหลังจากที่ปิดเตาอบแล้ว
- พบว่ามีอากาศไหลเวียนรอบประตูและกรอบด้านนอก
  - เป็นอาการปกติ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
  - เป็นอาการปกติ
- มีไอน้ำเล็ดรอดออกจากประตูหรือที่ระบายอากาศ
  - เป็นอาการปกติ
- มีเสียงคลิกดังขึ้นขณะที่เตาอบทำงาน โดยเฉพาะในโหมดละลายน้ำแข็ง
  - เป็นอาการปกติ

รหัสข้อผิดพลาด

TH

รหัสข้อผิดพลาด	ฟังก์ชันทั่วไป
E:21	**เซนเซอร์อุณหภูมิเปิด** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์อุณหภูมิมากกว่า 250 °C ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E:22	**เซนเซอร์อุณหภูมิช็อต** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์อุณหภูมิน้อยกว่า 5 °C ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E:24	**เกิน 210 °C ระหว่างการใช้ MWO** ในกรณีที่อุณหภูมิสูงขึ้นเกินกว่า 210 °C ระหว่างการใช้ MWO (ตรวจพบไฟ)
E:09	**สวิตช์แดมเปอร์** ในกรณีที่ไม่สามารถตรวจจับแดมเปอร์ว่าจะเปิดหรือปิดเป็นเวลา 2 นาที

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

TH

"Samsung มุ่งมั่นที่จะปรับปรุงผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา ทั้งข้อมูลจำเพาะด้านการออกแบบและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ"

รุ่น	**FQ159ST-B (จอแสดงผลสีส้ม)** **FQ159UST-B** (จอแสดงผลสีน้ำเงิน)
แหล่งพลังงาน	220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน พลังงานสูงสุด ไมโครเวฟ การย่างด้านบน ขดลวดความร้อนด้านล่าง ไอร้อนคู่	 3150 วัตต์ 1650 วัตต์ 2800 วัตต์ 1000 วัตต์ 3000 วัตต์
พลังงานเอาต์พุต	100 วัตต์/ 900 วัตต์ (IEC- 705)
ความถี่ขณะทำงาน	2450 MHz
แมกนีตรอน	OM75P(20)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 595 x 460 x 520 มม. 429 x 229 x 430 มม.
ปริมาตร	42 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ พร้อมบรรจุภัณฑ์	 38.5 กก. โดยประมาณ 47.5 กก. โดยประมาณ







ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซด์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง

ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th

เลขที่: DE68-03336A